

PRESCELTO 2023

IGT Venezia Giulia

Cantina: Venit

Nome: Prescelto

Filosofia: Vino biologico

Uve: Soreli e Fleurtaï

Tipologia: Bianco fermo

Gradazione alcolica: 13%

Terreno: Medio impasto tendente argilloso

Acidità: 5,70 g/l

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Acciaio Inox

Affinamento: 7 mesi sui lieviti con frequenti bâtonnage, 4 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio: 14-16 °C

Descrizione etichetta: L'occhio rappresenta la capacità di saper guardare lontano, oltre i limiti del presente. I vitigni resistenti sono il futuro di una viticoltura pienamente sostenibile che abbraccia i principi del metodo biologico e traccia nuovi percorsi degustativi.

Note del sommelier: Paglierino chiaro con rimandi verdolini. Intensa camomilla si alterna a sensazioni di lime, mela, susina, erbe da cucina e clorofilla. Il sorso è ritmato dalla freschezza gustativa che incontra un adeguato volume di beva. Chiude rinfrescante tra mandorle e frutta fresca. Consigliato con una tartare di capasanta o una tagliata di seppie, mela e noci.

